

# Les Echos

## WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



## QUAND LA FRANCE MET LE MONDE À TABLE

Profitant de la tenue du G7 à Biarritz, Emmanuel Macron renoue avec une tradition française: mêler gastronomie et diplomatie. Entre puissants, les assiettes parlent aussi.

+

**PROMENADE  
« HYPE »  
DANS LA CITÉ BASQUE**

### ÉCOLOGIE

Il donne sa fortune pour sauver la Terre

### BEST-SELLER

Dans la fabrique de Millénium

RENTÉE LITTÉRAIRE: NOS CHOIX DE 2019



Ci-contre: la Galerie Sylvain Cazenave, photographe réputé du monde du surf. Ci-dessous: Open Me propose cadeaux, vaisselle et déco.

CARNET D'ADRESSES

► OPEN ME

« Boutique de cadeaux précieux emballés avec amour à Biarritz. » Difficile de mieux résumer Open Me, lancée il y a tout juste deux ans. Parmi la sélection très pointue, que la délicate patronne imagine comme le point de départ de conversations: les porte-savons en béton pigmenté de la marque Zuri (installée à Bidart), des cartes postales poétiques ou encore les globes narratifs de Charlotte Bourrus, qui revisite la boule de neige traditionnelle avec des constructions qui mettent à l'honneur. 74, rue Gambetta. Tél.: 09 82 45 90 49.

► L'ATELIER BIARRITZ

Côté pile, Guillaume Josué est depuis vingt ans le tapissier-décorateur de l'Hôtel du Palais où il redonne vie aux dossiers des fauteuils Napoléon III. Côté face, le quadragénaire s'inscrit au sein du mouvement pop surréaliste dans le salon de coiffure pour hommes qu'il a transformé en atelier-galerie. Son univers acidulé fait la part belle au végétal ainsi qu'aux icônes de la grande consommation qu'il aime détourner. 2, rue Duler. Tél.: 06 09 28 98 43. [latelierministore.bigcartel.com](http://latelierministore.bigcartel.com)

► CARØ

C'est la table énergique qui met tout le monde d'accord, grâce à l'aura de la Franco-Danoise Joséphine en salle et aux assiettes brutes et malicieuses de son mari côté cuisine (il travaille le jour dans la biotech). Seize couverts, le double avec la terrasse, où sont envoyés toasts gonflés de ricotta maison et d'anchois, tacos de céleri rave et poulpe, morceaux de bajoue de merlu et bouillon aux oignons brûlés avant de conclure sur le risalamande, version scandinave du riz au lait nappé de sauce cerise tiède. Tables minuscules et assises sommaires mais franchement, Who cares? 51, rue Gambetta. Tél.: 09 83 34 54 60.

► THIERRY BAMAS

Également installé à Anglet et Bayonne, le pâtissier Thierry Bamas, Meilleur Ouvrier



de France et champion du monde des desserts glacés, fait honneur à sa réputation avec une régionale et voluptueuse crème glacée au caillé de brebis et cerise. Le sorbet ananas-coco vaut lui aussi le détour. Au rayon pâtisserie, les locaux apprécient particulièrement les profiteroles réinterprétées, le gâteau basque au chocolat et la tarte au citron meringuée adoubee par Christophe Michalak. 10, place Clémenceau. Tél.: 05 59 54 76 50. [bamas.fr](http://bamas.fr)

► LA MAISON DU MARQUIS

À l'écart du centre-ville, cette nouvelle adresse de quatre chambres est installée au sein d'une maison néobasque des années 1930, celle du marquis de Cuevas qui se maria à Margaret Strong, l'une des petites-filles Rockefeller et créa le Grand Ballet de Monte-Carlo. Petit-déjeuner à la hauteur avec charcuterie de la ferme



### UN CHOIX PRÉSIDENTIEL

« Quatre points expliquent le choix d'Emmanuel Macron : il voulait une destination en dehors d'Île-de-France et une ville océane, il a un attachement particulier au Pays basque [en 2016, le futur locataire de l'Élysée se laissait photographier sur les plages de Biarritz en une de *Paris Match*, NDLR] et a dit qu'il trouvait le maire particulièrement accueillant », explique, ravi, Michel Veunac, septuagénaire particulièrement

accueillant donc. Ex-de Génération Écologie, l'intéressé tient à préciser que 200 vélos à hydrogène fabriqués par la société locale Pragma Industries seront à disposition des plus de 3 500 journalistes présents pour couvrir le G7. Pour les chefs d'État, il a prévu des sacs et pochettes de la maison Jean-Vier et a sollicité le céramiste historique Cazaux afin d'imaginer un cadeau sur mesure. On parle d'un plateau en fond bleu avec finition à l'or...

de soleil de la ville, face au rocher de la Vierge et à l'océan. Sur la carte, bières La Superbe et jambon blanc, saucisson et tome de vache truffés de la maison Balme.

**Jardins de l'Atalaye.**  
@OlatuaBiarritz

### ► GALERIE SYLVAIN CAZENAVE

En 1973, Sylvain Cazenave achète son premier boîtier. Quarante-six ans plus tard, il est l'un des plus grands photographes du monde du surf qu'il a shooté en jet-ski et hélicoptère pour *National Geographic* ou *Sports Illustrated*. Tous les plus grands sportifs de la glisse sont passés derrière son objectif, des légendes Laird Hamilton et Kelly Slater au nouveau phénomène Kai Lenny. Résidant trois mois par an à Hawaï, Sylvain Cazenave ambitionne aujourd'hui de découvrir les vagues d'Iran et d'Afghanistan.

**8, rue Gambetta. Tél. : 06 03 82 17 75.**  
sylvaincazenave.com

Ci-dessous : la Maison du marquis, belle bâtisse des années 1930 dans le style typique de la région, dispose de trois chambres et d'une suite.



Elizaldia, fromages fermiers et yaourt artisanal local. Chambres à partir de 150 euros.  
**41, rue de l'Estagnas. Tél. : 06 38 60 67 18.**  
lamaisondumarquis-biarritz.com

### ► L'IMPERTINENT

Dans le quartier Saint-Charles qui a le vent en poupe, l'Allemand Fabian Feldmann fait briller une étoile au guide Michelin depuis 2012 avec une cuisine contemporaine et ultra-locale. Poissons en direct de la criée de Saint-Jean-de-Luz, café torréfié au même endroit. Le chef va jusqu'à servir un beurre bio en provenance du petit village de Mendionde. À ne pas manquer : le superbe curry vert imaginé en version sucrée.

**5, rue d'Alsace. Tél. : 05 59 51 03 67.**  
l-impertinent.fr

### ► OLATUA

À proximité de l'aquarium, Olatua (« la vague », en basque) n'est pas le spot le plus connu mais offre pourtant l'un des plus beaux couchers

### ► CHEZ PILOU

Une décennie que Philippe Gri a repris le restaurant qu'il a fait reconstruire presque à l'identique de l'adresse qu'il fréquentait plus jeune. Mission accomplie : la carte est plastifiée, les nappes et serviettes à carreau et les affiches s'invitent partout. Ce bistrot reconnu pour ses cocktails (80 gins, fruits et herbes de saison dans les shakers) l'est aussi dans l'assiette, avec oreilles de cochon aux calamars, anchois fumés, généreux faux-filet au four et frites épaisses avant le « cocolait », flan au caramel ménager.

**3, rue de Larralde. Tél. : 05 59 24 11 73.**

### ► BAR DU MARCHÉ

Les Biarrots se retrouvent au Bar du Marché, aux Halles. Un lieu populaire, festif. Il faut y venir le dimanche en fin de matinée, lorsqu'une foule joyeuse avale huîtres et vins au verre.

**8, rue des Halles. Tél. : 05 59 23 48 96. ●**

Plus d'infos sur [weekend.lesechos.fr](http://weekend.lesechos.fr)